

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Οι Εικαστικές Τέχνες και η Αειφορία

► στην Εκπαίδευση

Συναντήσεις με «φιλέματα»

Φίλεμα 1 ~ 87° Δημοτικό Σχολείο Θεσσαλονίκης

Πολύμνια Σούρλα

«Η καραντίνα μέσα απ' τα μάτια των παιδιών» Έκθεση φωτογραφίας από τους μαθητές και τις μαθήτριες της Δ' τάξης



Η καραντίνα μέσα απ' τα μάτια των παιδιών

Μάρτιος 2020 - Μάιος 2021

Έκθεση φωτογραφίας από τους μαθητές και τις μαθήτριες της Δ' τάξης

Δ' τάξη 87° Δ.Σ. Θεσσαλονίκης
Μάιος 2021

Φίλημα 2~ 3^ο Δημοτικό Σχολείο Θεσσαλονίκης

Τάνια Καρακώττα - Τάσος Παπάς



Φίλημα 3 Μια κλεφτή ματιά στο γιλέκο του Ρήγα

Δημοτικό Σχολείο Κουλούρας - Ημαθία

Σοφία Αναγνώστη- Δημήτρης Κατσαβός- Σπυριδούλα Κωτούλα



«όσον το επ' εμοί ...» («όσο μου αναλογεί, όσο περνάει από το χέρι μου») _ Ρήγας Φεραίος

Φίλημα 4 ... από μέρη μακρινά και από χέρια μαγικά!

Βαρσοβία: Μαρία Μπούζουρα - Ειρήνη Αμανατίδου



Workshops



Workshop One: Saturday 26 June 10-11am BST *Facilitating Experience Rather than Teaching Knowledge, to Help Pupils Own their Learning*

What happens when we switch the word “teach” for the word “facilitate” when thinking about enabling art in primary schools? How does that change our expectations on how and what pupils learn, and what traits does this approach help develop that can be useful for society? AccessArt explores these questions and looks at practical approaches in the classroom. Please have drawing materials, paper, tape and string at hand to take part in a making activity.

- Register for your place here: <https://buytickets.at/accessart/531394>

Workshop Two: Saturday 03 July 10-11am BST *Creative Risk Taking, to Nurture Positive Contributors to Society*

What kinds of activities can we explore in schools to help develop the skills we might find desirable in citizens of the future? How do we encourage children to become empathetic, positive contributors to the world, people able to invent, manipulate, make, communicate, share and lead? How do we create an environment in the classroom which supports the kinds of activities which develop these skills, and what skills and approaches does it require of the teacher? Please have drawing materials, paper, tape and string at hand to take part in a making activity.

- Register for your place here: <https://buytickets.at/accessart/531396>

Workshop Three: Saturday 10 July 10-11am BST *Holistic Learning Journeys*

In a world where there is a tendency for subjects to be segregated and held in competition with one another, how can we create more holistic learning journeys where skills sets and interests weave within each other? What kinds of opportunities does this present to us, and what are the benefits to the pupils of this approach? Please have drawing materials, paper, tape and string at hand to take part in a making activity.

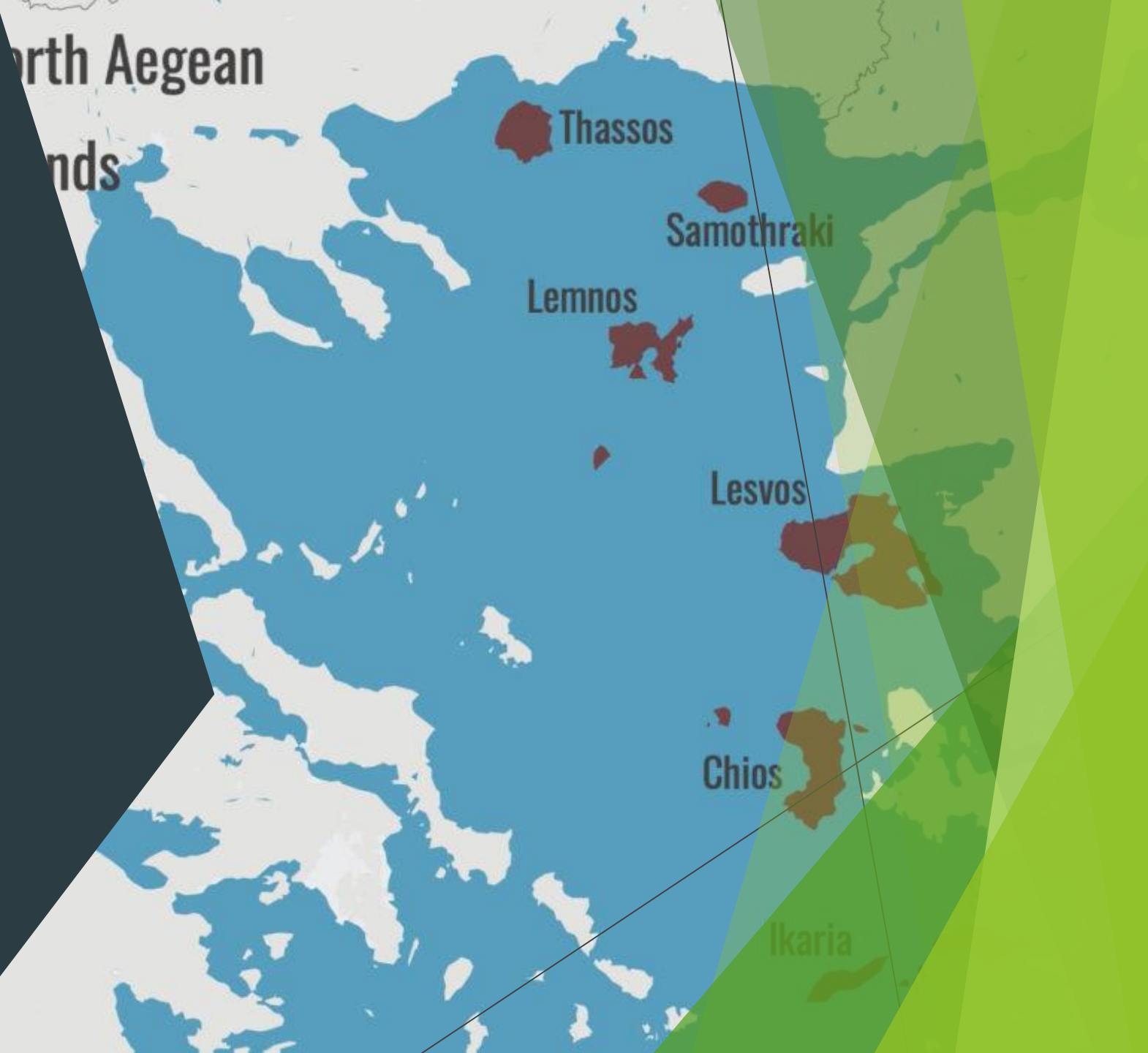
- Register for your place here: <https://buytickets.at/accessart/531398>



Μυροβόλος Χίος
Όταν η Φύση
δημιουργεί Πολιτισμό

Η ΧΙΟΣ ΣΤΟ ΒΟΡΕΙΟΑΝΑΤΟΛΙΚΟ ΑΙΓΑΙΟ

- ▶ Η Χίος είναι το 5^ο μεγαλύτερο νησί της Ελλάδας
- ▶ Πήρε το όνομά της σύμφωνα με μία εκδοχή από τη λέξη /τσιο/=μασώ, που χρησιμοποιούσαν οι Φοίνικες έμποροι για τη μαστίχα εμπορεύονταν και μασούσαν
- ▶ Άλλη εκδοχή συνδέει το όνομά της με τον Χίο, γιο του Ωκεανού ή του Ποσειδώνα



ΧΙΟΣ και Μαστίχα/Σκίνιοι

- ▶ Στη Χίο, χάρη στο κλίμα της, ο σκίνος, παράγει το μαστίχι/τη μαστίχα
- ▶ Τι είναι ο σκίνος; <https://www.youtube.com/watch?v=xqSsqeO8hk g>
- ▶ Σκίνιοι υπάρχουν και αλλού, ΜΟΝΟ στη Χίο όμως παράγουν μαστίχα...
- ▶ Αξίζει να επισκεφτεί κανείς το μουσείο της μαστίχας, για να μάθει τα πάντα γι' αυτήν
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=981cOOuWZAE>

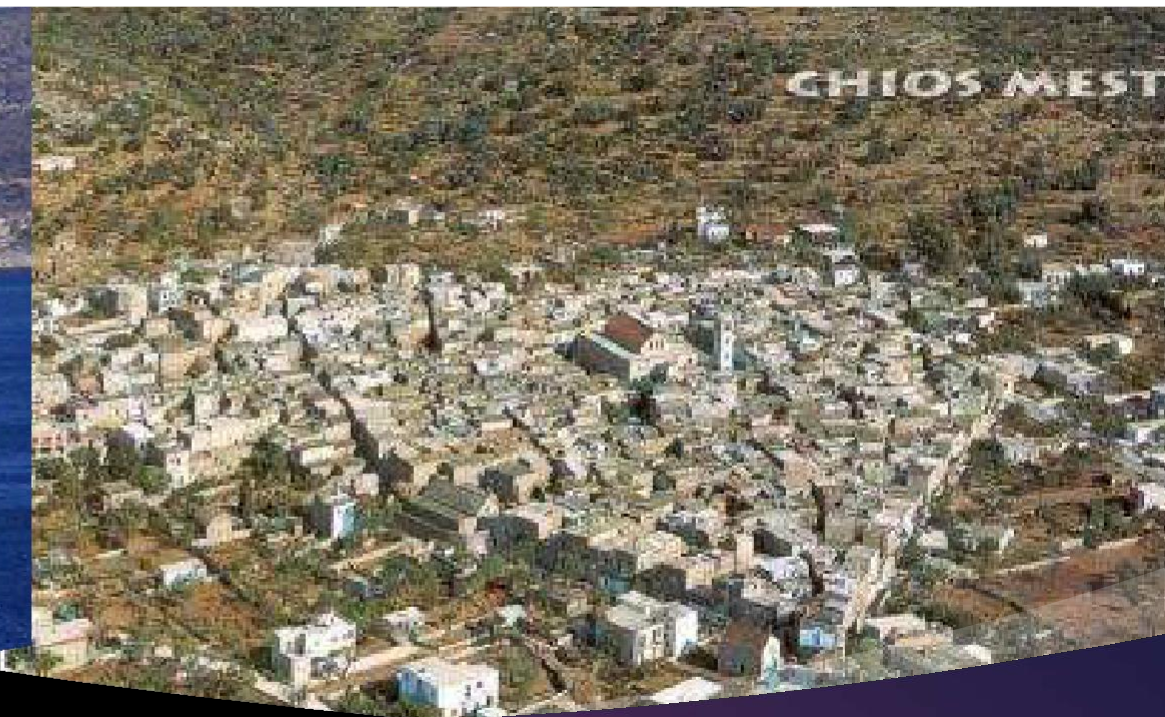


Μαστίχα και Μαστιχοχώρια

- ▶ Στη νότια πλευρά της Χίου γύρω από τα χωριά βρίσκονται χωράφια με σκίνους
- ▶ Από την αρχαιότητα οι άνθρωποι καλλιεργούν τους σκίνους και τους... πληγώνουν! Με ένα ειδικό εργαλείο, το «κεντητήρι», κόβουν τον κορμό του δέντρου κι από εκεί τρέχουν... δάκρυα! Τα δάκρυα του σκίνου, είναι η μαστίχα.
- ▶ Δείτε και την ταινία του Δήμου Αβδελιώδη:
«Το δέντρο που πληγώναμε»

https://www.youtube.com/results?search_query=%CF%84%CE%BF+%CE%B4%CE%AD%CE%BD%CF%84%CF%81%CE%BF+%CF%80%CE%B5%CF%85+%CF%80%CE%BB%CE%B7%CE%B3%CF%8E%CE%BD%CE%B1%CE%BC%CE%B5+full+movie





Μαστιχοχώρια και καστροχώρια

- ▶ Η Χίος συχνά δεχόταν επιθέσεις από τους πειρατές...
- ▶ Έτσι οι άνθρωποι οχύρωσαν τα χωριά για να μπορούν να τους αντιμετωπίσουν. Τους έβλεπαν από μακριά, από μικρά πυργάκια, τις Βίγλες.
- ▶ Πάνω στις Βίγλες άναβαν φωτιές, ειδοποιούσαν τους χωρικούς, που κλείνονταν μέσα στα τείχη...



Ξυστά, δοξάρια και διαβατικά καμάρια

- ▶ Τα ξυστά είναι γεωμετρικά διακοσμητικά σχήματα, χαραγμένα και ξυσμένα πάνω σε λευκό γύψο, στις προσόψεις κατοικιών και άλλων κτιρίων. Η τεχνική αυτή θυμίζει το ιταλικό "Sgraffito", έναν τύπο διακόσμησης που πιθανότητα εισήχθη από την Γένοβα της Ιταλίας, την περίοδο που οι Γενοβέζοι κατείχαν το νησί. ...

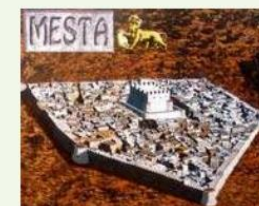
Δείτε περισσότερα:

<http://www.mixanitouxronou.gr/to-zografisto-chorio-echi-anadichthi-se-diatiriteo-mnimio-ke-fimizete-gia-tin-exoteriki-diakosmisi-ton-ktirion-me-geometrika-schimata/>

- ▶ Στην Πλατεία του χωριού το Δεκαπενταύγουστο χορεύεται ο Πυργούσικος χορός: <https://www.youtube.com/watch?v=s0jXKUcBwQw>

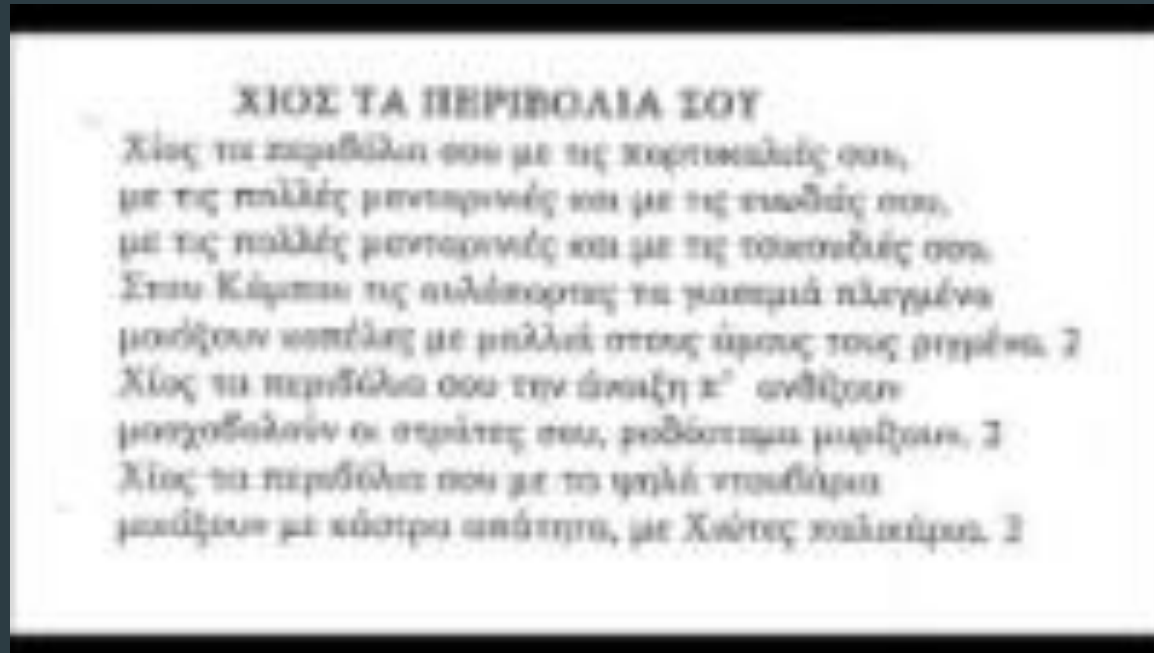


- τα Μεστά
- το Πυργί
- οι Ολύμποι
- η Ελάτα
- η Βέσσα
- η Καλαμωτή
- τα Αρμόλια





Κάμπος: Περιβόλια και Γλυκά!



- ▶ Οι Γενοβέζοι ή Γενουάτες, οι έμποροι που ήρθαν από την Ιταλία δηλαδή, έφεραν μαζί τους πορτοκαλιές, μανταρινιές, λεμονιές, κίτρα και κιδώνια
- ▶ Τα έβαλαν μέσα σε ψηλούς τοίχους, για να μην τα καταστρέψουν οι βοριάδες και αργότερα τα όμορφα και μυρωδάτα φρούτα ταξίδεψαν παντού...
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=Mw9F2aADlwo>
- ▶ Υπάρχει μουσείο για την τα αρχοντικά και τα περιβόλια και όλα τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν



Γενικότερα...

Το μαστιχόδεντρο ή σχίνος είναι αειθαλής θάμνος. Αναπτύσσεται πολύ αργά και φτάνει τα 2-3 μέτρα. Παίρνει την πλήρη ανάπτυξη του μετά τα 40-50 χρόνια και ζει πάνω από 100. Λένε ότι υπάρχουν μαστιχόδεντρα πάνω από 200 έτη. Παράγει μαστίχα από το 5ο μέχρι το 70ο του έτος. Η ποσότητα της μαστίχας που παράγει ένα μαστιχόδεντρο είναι από 320 γραμμάρια και σπάνια μέχρι 1 κιλό. Το αρσενικό δέντρο δίνει καλύτερη ποιότητα μαστίχας.

Το μαστιχόδεντρο είναι φυτό ανθεκτικό, ευπαθές όμως στην παγωνιά.

Νέες φυτείες προέρχονται από τα κλαδιά παλιών δέντρων.

Το μαστιχόδεντρο παρόλο που φυτρώνει σε πολλά μέρη του κόσμου, παράγει μαστίχα μόνο στο νησί Χίος που βρίσκεται στο βορειοανατολικό μέρος της Ελλάδας. Συγκεκριμένα μόνο στο νότιο μέρος του νησιού που ονομάζεται Μαστιχοχώρια.



Τα Μαστιχοχώρια είναι κτισμένα μακριά από τη θάλασσα, έτσι ώστε να μη μπορούν να προσβληθούν αιφνιδιαστικά από πειρατές. Και όταν ακόμα έχουν ασφαλή λιμάνια (Μεστά, Λιθί), είναι απομακρυσμένα από αυτά. Συνήθως δεσπόζουν σε μικρές κοιλάδες, στις οποίες γίνεται συστηματική καλλιέργεια, και έχουν βοσκοτόπους και μικροϊδιοκτησίες στους γύρω λόφους. Η αρχική τους μορφή χαρακτηρίζεται από ένα κλειστό, τετράπλευρο συνήθως, σχήμα, μ' έναν πολύ πυκνό πολεοδομικό ιστό, ενώ στο κέντρο του χωριού, σε θέση καθοριστική για το γενικό του σχήμα, υψώνεται ο αμυντικός πύργος. Έξω από τον συμπαγή και οχυρωμένο αυτόν πυρήνα, σε οψιμότερη εποχή, χτίστηκαν και άλλα σπίτια που σε μερικές περιπτώσεις μάλιστα έκαναν δυσδιάκριτο το αρχικό σχήμα.

Καλαμωτή



Η επίδραση του φυσικού περιβάλλοντος στον πολιτισμό ενός τόπου και η αναγκαιότητα δράσης του Ενεργού Πολίτη στην κατεύθυνση της Αειφορίας

Η παραγωγή της μαστίχας αποτελεί οικογενειακή ασχολία.

- Το Δεκέμβριο ξεκινά η λίπανση των σχίνων.
- Από μέσα Γενάρη και τον Φεβρουάριο κλαδεύονται τα χαμηλά κλαδιά.
- Τον Μάρτιο και Απρίλιο γίνεται το σκάψιμο του εδάφους για την ανανέωσή του και την απομάκρυνση τυχόν ζιζανίων.

- Από μέσα Ιουνίου ως αρχές Ιουλίου γίνεται το καθάρισμα με την «άμια», δηλαδή το «ξυστρί», και ακολουθεί η ισοπέδωση του εδάφους, το φροκάλημα με τη «φροκαλιά»/σκούπα και το ασπροχωμάτισμα.



Το κέντημα με το «κεντητήρι» ξεκινάει Ιούλιο ως και Αύγουστο, γίνεται δύο φορές την εβδομάδα και διαρκεί 5 με 6 εβδομάδες.



Η πρώτη συλλογή της μαστίχας σε καλαθάκια με το «τιμητήρι» γίνεται μετά τις 15 Αυγούστου, η μαστίχα στερεοποιείται σε 15-20 μέρες από το κέντημα.

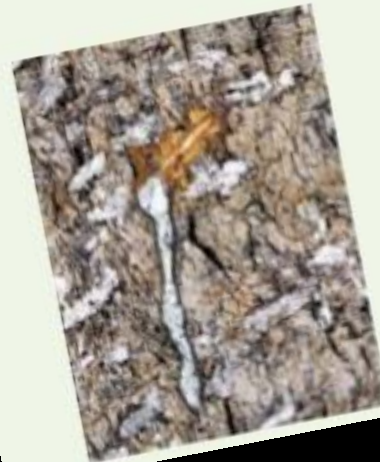
Το δεύτερο μάζεμα γίνεται μετά 15 Σεπτεμβρίου.



- Ακολουθεί και δεύτερος κύκλος χαράγματος για 5-6 εβδομάδες μέχρι το φθινόπωρο.



Το κέντος



- Το έτοιμο προϊόν καταλήγει στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, η οποία το επεξεργάζεται, το συσκευάζει και το εμπορεύεται διεθνώς.



<http://www.agronews.gr/ekmetaleuseis/modemes-kalliergeies/arthro/63595/futeuodai-nea-mastihodetra-sti-hio/>

- Κατόπιν αρχίζει η διαδικασία του καθαρίσματος. Γυναίκες, άντρες και παιδιά, στο σπίτι ή στους δρόμους, μέρα και νύχτα, καθαρίζουν με το μαχαιράκι, τις πέτρες και τα φύλλα που έχουν κολλήσει στο μαστίχι.



ΑΡΩΜΑΤΑ

- ❖ Το μαστιχέλαιο χρησιμοποιείται τόσο ως άρωμα όσο και ως σταθεροποιητής αρώματος. Στην υφαντουργία και βαμβακουργία χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής χρωμάτων για το κολλάρισμα των υφασμάτων και ειδικά των μεταξωτών. Στη βυρσοδεψία, στην παραγωγή ελαστικών και πλαστικών, στην παραγωγή χρωμάτων, κόλλας και κολλοειδών ουσιών, στην παραγωγή καμφοράς και στην λιθογραφία ως σταθεροποιητής χρωμάτων. Επίσης, χρησιμοποιείται στην κατασκευή βερνικιών υψηλής ποιότητας, όπως βερνίκια αεροσκαφών, μουσικών οργάνων, επίπλων κ.τ.λ και στην παρασκευή ισπανικού κηρού (βουλοκέρι).



Κεντητήρια



Παπαγαλάκι
ή Τραβηχτήρι

Μαστιχοκάλαθα



Τιμητήρια



Προετοιμάζοντας το έδαφος

Εργαλεία
Μαστιχοπαραγωγού



Άμα

Εργαλείο
για την ισοπέδωση
των «Τραπεζιών»



Φροκαλιές /
Σκούπες



Κέντημα



Κατά το Μάιο με Ιούνιο «ξύνουμε τα τραπέζια» των σκίνων. (Καθαρίζουμε με ειδικά εργαλεία { άμιες, ξυστήρια, μουστριά.} τους χώρους κάτω από τους σκίνους). Τέλος Ιουνίου - αρχές Ιουλίου- «φροκαλούμε» (σκουπίζουμε) με σκούπες φτιαγμένες από αγριοθάμνους (σπάρτους, ημερόσπαρτους, θυμάρι, αγόρα κ.ά) τα «τραπέζια». Πασπαλίζουμε με ψιλό σαν πούδρα «ασπρόχωμα», που έχομε βγάλει από κουφάλες (σήραγγες) μέσα απ'τη γη, τα τραπέζια, για να πέσει το μαστίχι, σε χώμα που ευκολότερα καθαρίζεται. Αμέσως κάνομε και το «ρίνιασμα» (πρώτο κέντημα με λίγες κεντιές). Στη συνέχεια, μια φορά τη βδομάδα και για 5-8 βδομάδες (ανάλογα με την αντοχή του σκίνου), κεντούμε με 5-30 κεντιές (πληγές), κάθε δέντρο, από κάτω προς τα κλαδιά. Φροντίζομε να κεντούμε στην «κοιλιά» (κάτω μέρος) και στα πλάγια, για να μη χάνομε μαστίχι που τρέχει στον κορμό του σκίνου. Το κέντημα γίνεται είτε με τα παραδοσιακά «κεντητήρια» ίσια και γονάτια, είτε με τα νεότερα (σφυράκι, παπαγαλάκι, τραβηχτήρι). Κατά τα μέσα του Αυγούστου «αφήνομε» τους σκίνους για 15 ημέρες, προκειμένου να «ξεραθεί» το μαστίχι και να το μαζέψομε. Το μάζεμα γίνεται πρωινές ώρες, πριν ζεστάνει η μέρα και πάρομε νελιγωμένο μαστίχι στο χωριό.

Την «πίτα» (χοντρό μαστίχι) την ξεκολλούμε από το χώμα με το τιμητήρι, το μαζεύομε μέσα σε μαστιχοκάλαθα (μικρά πανεράκια επιχρισμένα με κοπριά αγελάδας κι ασπρόχωμα) και το βάζομε σε πανέρες μεγάλες, για να μεταφερθεί στο χωριό και να απλωθεί σε δροσερό χώρο πάνω σε ασπρόχωμα, για κανένα μήνα, να στεγνώσει τελείως για το καθάρισμα. Το υπόλοιπο μαστίχι το σκουπίζομε με σκούπες από σκληρούς αγριόθαμνους. Το βάζομε σε σακιά και το μεταφέρομε σπίτι.

Πολλοί κάνουν το «δεύτερο κέντος». Ξανακεντάνε ως τα μέσα του Σεπτέμβρη με την ευχή «να τους το χαρίσει ο Θεός». (Να μη βρέξει και το καταστρέψει). Πρέπει να σημειωθεί ότι στη νότια Χίο που καλλιεργείται ο σκίνος, σπάνια βρέχει το καλοκαίρι. Κι αν κάποτε βρέξει, τότε το χλωρό μαστίχι γίνεται ένα με το χώμα (νεροπινάδες ή αναπινάδες) και είναι σχεδόν άχρηστο. Ο σκίνος κατά μέσο όρο βγάζει γύρω στα 250 με 300 γραμμάρια μαστίχι.

Κάποιοι ξαναγυρνάνε τους σκίνους (Οκτώβρη, Νοέμβρη, Δεκέμβρη), για να μαζέψουν το «κοκολόι» (ό,τι μαστίχι έχει απομείνει). Το πιο μεγάλο βάσανο του μαστιχιού είναι το «πάστρεμα του» (καθάρισμα). Κοσκινίζεται, πλένεται, σαπουνίζεται και καθαρίζεται με μυτερά μαχαιράκια. Σε πολλά χωριά το πάστρεμα γίνεται σε παρέες με «δανεικές» (σήμερα στο δικό μου, αύριο στο δικό σου). Το καθάρισμα αρχίζει από τα μέσα του Σεπτέμβρη ή αρχές Οκτώβρη και για τον μέσο παραγωγό (80 με 100 κιλά) τελειώνει στο τέλος του Δεκέμβρη. Το μαστίχι, βάσει αναγκαστικού νόμου, παραδίδεται στους κατά τόπους συνεταιρισμούς και από εκεί στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

Η μέση ετήσια παραγωγή σήμερα είναι 120 τόνοι, η δε τιμή του μαστιχιού είναι 75 περίπου ευρώ το κιλό.

(Το κείμενο είναι από το βιβλίο "Μιάν βολάν τσ'έναν τσαιρόν ήτον..." του Γιάννη Κολλιάρου)



Οι πρώτες αναφορές γύρω από το μασιχόδεντρο και τη μαστίχα Χίου εντοπίζονται στην αρχαιότητα και ουσιαστικά προέρχονται από τον Ηρόδοτο, ο οποίος αναφέρει χαρακτηριστικά πως στην αρχαία Ελλάδα μασούσαν το αποξηραμένο ρητινώδες υγρό που ρέει από το φλοιό του μασιχόδεντρου.

Σε ιατρικά κείμενα της ύστερης αρχαιότητας συναντάται πληθώρα ιατρικών συνταγών με κύριο συστατικό τη μαστίχα την οποία θεωρούσαν ευεργετική για την ανθρώπινη υγεία και της απέδιδαν πολλές ιδιότητες. Συνήθως την χρησιμοποιούσαν σε συνδυασμό με άλλα φυσικά υλικά για την θεραπεία πλήθους ασθενειών.

Μαστίχα και υγεία

• Στην αρχαιότητα:

Κατασκευάστηκε η πρώτη φυσική τσίχλα του κόσμου καθώς χρησίμευε:

1. Στον καθαρισμό των δοντιών, προσώπου και σώματος.
2. Για το φρεσκάρισμα στην αναπνοή
3. Τη λεύκανση των δοντιών
4. Ήταν συστατικό στα γιατροσόφια



Previous use of the mastic tree:

- In ancient Greece was known for its medical properties.
- The Egyptians used it for embalming the dead.
- The Romans and the Turks were making toothpicks from Skinos wood to clean and whiten their teeth but also flavored their breathing.

• Στη σύγχρονη εποχή:

Τα φύλλα και τα κλαδιά του δένδρου αλλά κυρίως η μαστίχα έχει ευεργετικά οφέλη για τον οργανισμό του ανθρώπου:

1. Συμβάλλει στην καλύτερη στοματική υγιεινή
2. Έχει αντιφλεγμονώδη δράση
3. Προσφέρει ευεργετική δράση στις παθήσεις του πεπτικού συστήματος
4. Βοηθάει στην γρήγορη επούλωση τραυμάτων αλλά και στην ανάπλαση της επιδερμίδας
5. Έχει προστατευτικό ρόλο κατά της αθηροσκληρωτικής διαδικασίας





Εναρμονισμένο με το περιβάλλον και με την παράδοση του τόπου, το Μουσείο συστήνει στους επισκέπτες την ιστορία της μαστίχας, αλλά και των ανθρώπων που έδωσαν απόλυτα τη ζωή τους με τη ρητίνη η οποία «δακρύζει» μόνο εδώ.

Οι λόγιοι που συμβαίνει αυτό εξηγούνται στο Μουσείο, όπως και όλα όσα αφορούν την πολύτιμη ρητίνη: Οι Χιώτες μαστιχοκαλλιεργητές από την αρχαιότητα διάλεξαν και καλλιεργούσαν μόνο τους καλύτερους σχίνους, δημιουργώντας ένα νέο είδος σχίνου, ιδιαίτερα παραγωγικού σε μαστίχα, της ποικιλίας *ristacia lentiscus Chia*. Παράλληλα, φρόντιζαν να αξιοποιήσουν το ιδιαίτερο κλίμα της περιοχής (η νότια Χίος έχει ήπιους χειμώνες και ζεστά, ξηρά καλοκαίρια, που επιτρέπει στη μαστίχα να στεγνώσει). Κυρίως, όμως, κατάφεραν να ορίσουν ως σημαντικό αυτό το προϊόν και να το διαχειριστούν εμπορικά, γεγονός που αντικατοπτρίζεται στο αμείωτο ενδιαφέρον για τη μαστίχα από την αρχαιότητα ως σήμερα, με χρήσεις που συνεχώς ανανεώνονται.

Η πρώτη ενότητα της μόνιμης έκθεσης δίνει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τη μαστίχα, τον σχίνο και την καλλιέργειά του. Η βιωματική εμπειρία έχει ιδιαίτερη θέση στους χώρους της, καθώς τραγούδια της μαστίχας, τα σχινιάτικα, «καλωσορίζουν» τον επισκέπτη, προσκαλώντας τον να κάνει το ταξίδι που έχει ετοιμάσει. Το ίδιο συμβαίνει και με τα στικάκια που μπορεί κανείς να διαβάσει σε πλαίσια που περιστοιχίζουν την εισαγωγή της έκθεσης και τα οποία προσδιορίζουν, εκτός από εργασίες, και το ίδιο το δέντρο: «Είμαι δεντρίν ακούραστον και πάντα δακρυσμένον», αυτοσυστήνεται σε ένα από αυτά για να δώσει τη σκυτάλη στο προϊόν του, καθώς δοχεία με μαστίχα βρίσκονται εκεί για να αγγιχτούν. Την ίδια στιγμή, το μοναδικό της άρωμα κατακλύζει παντού τον χώρο.

Η συνέχεια είναι αφιερωμένη στις εργασίες για την παραγωγή της μαστίχας. Χωρίς να αποτελούν την αποκλειστική καλλιέργεια για τους κατοίκους της περιοχής, οι εργασίες της μαστιχοκαλλιέργειας, ιδιαίτερα κοπιώδεις, λαμβάνουν χώρα σε όλη τη διάρκεια του έτους. Η προετοιμασία του χειμώνα, δίνει τη θέση της στη καθεαυτή καλλιέργεια, δηλαδή στο «κέντημα» και στη συλλογή της μαστίχας, η οποία γίνεται από τον Ιούλιο ως τον Σεπτέμβριο. Ειδικά εργαλεία, τα κεντητήρια, κάνουν το ρίνιασμα, το πρώτο «ξύπνημα» του δέντρου με τυχαίες χαρακίες στον φλοιό του, ενώ μετά από κάποιες εβδομάδες ξεκινά το συστηματικό «κέντημα». Η παραγωγή της μαστίχας είναι η αντίδραση του δέντρου για να επουλώσει αυτές τις πληγές.



Το φθινόπωρο, μετά τη συγκέντρωση της μαστίχας στα χωριά και την «ξεκούρασή» της ώστε να σταθεροποιηθεί με την ψύχρα της εποχής, ξεκινά το επόμενο στάδιο της επεξεργασίας, δηλαδή το κοσκίνισμα, το πλύσιμο και το καθάρισμα.

Οι γυναίκες παίζουν σημαντικό ρόλο σε όλα τα στάδια, φυσικά και στον καθαρισμό, όπως δηλώνουν σχετικές μεγεθυμένες φωτογραφίες της έκθεσης. Ιδιαίτερη είναι και η μορφή της γυναικείας συλλογικότητας που αναπτύχθηκε στους οικισμούς της μαστίχας. Πρόκειται για τις εσμειχτές, δανεικές ή συντρόφισσες, τις γυναικείες παρέες που ξεκινούσαν από τα παιδικά χρόνια και διαρκούσαν μια ζωή.

Μέσα από την εγγραφή της μαστιχοκαλλιέργειας στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας το 2014 από την UNESCO, αναγνωρίστηκε ότι τα Μαστιχοχώρια και οι κάτοικοί τους συνιστούν ένα ξεχωριστό και ιδιαίτερο πολιτισμικό γεγονός. Γι' αυτό η διαχρονία και η αειφορία της μαστίχας παίζουν σημαντικό ρόλο στο σκεπτικό της έκθεσης, καθώς τα πάντα (εργασία, συνήθειες, παράδοση) αποκτούν συμβολική αξία, αλλά και θέση στον χώρο της, όπως τα ταπεινά εργαλεία που χρησιμοποιήθηκαν στο παρελθόν, καθώς και οι νεότερες παραλλαγές τους.

Η μαστίχα άφησε το ίχνος της και στην πολιτιστική κληρονομιά του νησιού, όπως διαφαίνεται στη δεύτερη ενότητα της μόνιμης έκθεσης. «Αρωγός» της το πλούσιο εποπτικό υλικό και οι νέες πολυμεσικές εφαρμογές, που αναδεικνύουν τη διαμόρφωση του πολιτιστικού τοπίου της μαστίχας στον χώρο και στον χρόνο. Η μαστίχα «επιβάλλεται» στην περιοχή, γεγονός που διαφαίνεται σε πολλές ιστορικές στιγμές. Το πρώτο υλικό τεκμήριο για την καλλιέργεια και τη διαχείρισή της ξεκινά από τα βυζαντινά χρόνια, όταν η Νέα Μονή της Χίου (Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO), που ιδρύθηκε με χρυσόβουλο το 1042, κληρονόμησε φυτείες σχίνου.

Άλλα σαφή ίχνη της «παρουσίας» της είναι το γεγονός του μονοπωλίου της μαστίχας που είχε ο αυτοκράτορας του Βυζαντίου και αργότερα η Μαόνα, η μετοχική εταιρεία πλοιοκτητών που είχε συσταθεί για να βοηθήσει τη Γένοβα (η οποία κατέλαβε το νησί το 1346) να εκστρατεύσει ναυτικά. Από το 1346 ως και το 1566 η εταιρεία αυτή, που είχε τον απόλυτο έλεγχο στην παραγωγή της μαστίχας, δημιούργησε τις βάσεις για την ίδρυση των οικισμών κι έθεσε το στίγμα της στην αρχιτεκτονική του τόπου (όπως ο οικισμός των Ολύμπων, μακέτα του οποίου βρίσκεται στο μουσείο).

Μετά την οθωμανική κατάκτηση (1566), η μαστίχα συνέβαλε αποφασιστικά στην απονομή προνομίων στους κατοίκους των Μαστιχοχωρίων. Οι «ενδυματολογικές ελευθερίες» των Χιωτών συγκαταλέγονται σε αυτά, όπως το δικαίωμα να φοράνε λευκό σαρίκι σαν τους προνομιούχους Τούρκους πολίτες ή τα κοντά λευκά πτυχωτά φουστάνια των γυναικών στα Μαστιχοχώρια, που πήραν στοιχεία από τη φορεσιά των αρχοντισσών της Χίου, αλλά προσαρμόστηκαν για τις αγροτικές εργασίες.

Η συνεταιριστική εκμετάλλευση, η μεταποίηση της μαστίχας στους νεότερους χρόνους και οι χρήσεις της πρωταγωνιστούν στην τρίτη ενότητα, όπου, εκτός των άλλων, πρωτότυπα παλιά εργοστασιακά μηχανήματα τίθενται σε λειτουργία, προκειμένου να ανακινήσουν ένα σημαντικό γρανάζι της παραγωγικής ιστορίας της Ελλάδας. Η έκθεση συνεχίζεται υπαίθρια στην περιοχή κάτω από το κτίριο του μουσείου, όπου μαστιχόδεντρα «συναντούν» ανθρώπους-γλυπτά, τα οποία σχολιάζουν διακριτικά τη μακραίωνη σχέση του ανθρώπου με τη φύση. Οι επισκέπτες δεν έχουν παρά να τα ανακαλύψουν και αν είναι τυχεροί (το καλοκαίρι σίγουρα θα είναι) να δουν από κοντά τα πολύτιμα «δάκρυα» που διαμόρφωσαν τον χαρακτήρα της περιοχής.

Το Μουσείο Μαστίχας Χίου υλοποιήθηκε από το ΠΙΟΠ, με τη συνεργασία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, του υπουργείου Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού και του υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού, καθώς και του Δήμου Χίου.



ΚΕΝΤΡΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΗΜΟΥ ΟΜΗΡΟΥΠΟΛΗΣ ΧΙΟΥ

Της Μαστίχας το Σχιναάκι

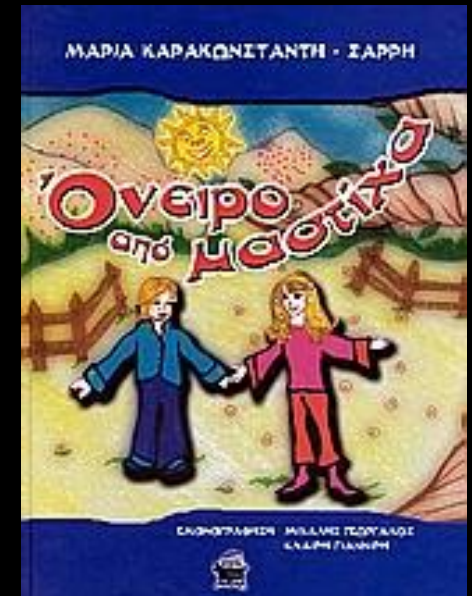
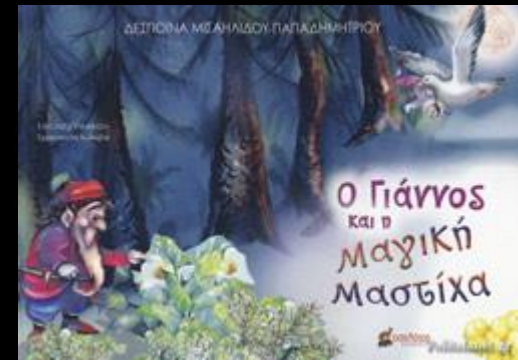


ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ
ανάπτυξη στην κοινωνία της γνώσης
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΓΡΑΦΕΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΕΑΕΚ - ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΠΡΟΤΑΣΗ

ΕΣΠΑ
2007-2013
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
Όλα είναι θέμα Παιδείας

« Την ιστορία και το τραγούδι να τα μοιράζεσαι,
αλλιώς μαραζώνουν μέσα σου, πλακώνονται και
πνίγονται...»



Έργα παιδιών των εργαστηρίων ζωγραφικής
του Ομηρείου Πνευματικού Κέντρου Δήμου Χίου
εμπνευσμένα από την ιστορία

► Θα μου
στείλεις μια
κάρτα από τη
Χίο;



Αγαπημένη μου,

Όλα εδώ μυρίζουν γιασεμί
και μανταρίνι.

Πώς θα γίνει να
ανταμωθούμε και να τα
γευτούμε παρέα;

με αγάπη

μ





Μουσείο-χώρος Chiosphotos.gr

<https://www.youtube.com/watch?v=981c00uWZAE>

Unesco video στα γαλλικά

<https://www.youtube.com/watch?v=xs2W44o3Ncc>

Μουσείο-ΠΙΟΠ

<https://www.youtube.com/watch?v=rU9nxjcf6XI>